

FAIRMONT LE REINE ELIZABETH GAGNE LE PRIX DU MEILLEUR ÉVÉNEMENT RÉALISÉ PAR LE SERVICE TRAITEUR D'UN HÔTEL LORS DU SPECIAL EVENTS GALA AWARDS 2013 AUX ÉTATS-UNIS

Montréal, Québec, Canada, 24 janvier 2013 – Les professionnels du monde de l'événementiel international se sont réunis à Chicago, le 18 janvier dernier pour la cérémonie de remise de prix des Gala Awards, présentée par le magazine [Special Events](#). Depuis 1986, les *Special Events Gala Awards* représentent l'une des reconnaissances les plus prestigieuses de l'industrie événementielle et honorent l'excellence du travail des participants, à l'échelle mondiale. Les candidatures proviennent, entre autres, de l'Allemagne, du Canada, de la Chine, du Danemark, des États-Unis, de l'Inde, d'Israël, de la Malaisie et de la Russie.

Le service traiteur de l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth – [RE Le Traiteur](#) – s'est distingué en remportant le prix du Meilleur événement réalisé par le service traiteur d'un hôtel (*Best catered event produced by a hotel banquet department*) pour le Bal de la Jonquille 2012 au profit de Société canadienne du cancer – Division du Québec. La société organisatrice de la soirée, Alison Silcoff Events a gagné le prix du Meilleur événement organisé pour un organisme de bienfaisance (*Best event produced for a nonprofit organization*).

Quelque 700 invités ont assisté à cette soirée grandiose sous le thème d'Alice au pays des merveilles. Le menu thématique haut en couleur était composé en outre d'une *Bee-yoo-tiful sooo-oupe* : consommé de lapin servi en théières d'argenterie accompagné de montres de poches en pâte feuilletée ; Crustacés grands et petits dans un océan de larmes ; Quatuor d'Humpty Dumpty sur gazon : 2,100 coquilles d'œufs farcies de trois garnitures différentes dont une crème brûlée au foie gras ; et Curieux, de plus en plus curieux : un dessert surprenant, réplique sucrée d'un petit-déjeuner à l'anglaise avec œufs miroir, bacon et pain grillé. Quelques autres gourmandises amusantes incluaient le gâteau haut-de-forme du chapelier fou ; des "sandwiches" petits fours et des sucettes à l'érable glacées à l'azote liquide.

"Être choisi comme traiteur pour le Bal de la Jonquille est une occasion privilégiée de collaborer avec les meilleurs esprits créatifs du domaine afin d'en faire un événement unique et vraiment inoubliable » mentionne Armando Arruda, Directeur, Service traiteur, Fairmont Le Reine Elizabeth. « L'équipe de RE Le Traiteur est honorée d'avoir été en nomination aux côtés de traiteurs du monde entier et extrêmement fière d'avoir remporté ce prix prestigieux ».

RE LE TRAITEUR est la référence culinaire à Montréal pour les événements gastronomiques à grand déploiement. Que ce soit pour organiser une réception thématique pour un congrès international, un gala-bénéfice à la belle étoile ou cuisiner près de 30,000 couverts pour les invités VIP du Grand Prix du Canada, l'équipe du traiteur est renommée pour son expertise et son attention aux moindres petits détails. Alain Pignard, Chef exécutif de l'hôtel et Marc Lintanf, Chef du service traiteur sont tout deux des perfectionnistes qui expriment leur passion pour la cuisine avec un rare sens artistique. Leur style culinaire primé allie présentation moderne au raffinement des préparations et techniques classiques.

Le plus grand hôtel de la ville - avec 1037 chambres et suites - est l'une des signatures hôtelières emblématiques de Montréal depuis son ouverture en 1958. Situé au cœur du centre-ville, juste au-dessus de la gare centrale, et relié au vaste réseau piétonnier intérieur, cette adresse luxueuse est un choix incomparable pour être au cœur de l'action peu importe la saison. Son emplacement privilégié en fait un choix de prédilection pour les chefs d'états et les célébrités ainsi que pour les voyageurs d'affaires et touristes.

Pour plus de renseignements au sujet du service traiteur, consultez [RE Le Traiteur](#) ou composez le 514 879-6800. Pour plus de renseignements au sujet de l'hôtel, consultez [Fairmont Le Reine Elizabeth](#) ou composez le 1 800 441 1414.

AU SUJET DE FAIRMONT

Hôtels regroupe un ensemble de plus de 60 établissements prestigieux à travers le monde tels le Fairmont Peace Hotel à Shanghai, le Plaza de New York et le Makkah Clock Royal Tower à La Mecque en Arabie saoudite. Les propriétés iconiques de la luxueuse chaîne hôtelière offrent sens du patrimoine, raffinement, service attachant et de riches expériences culturelles. Chef de file en matière d'engagement social et environnemental, Fairmont est reconnue pour ses pratiques touristiques responsables et son programme de Partenariat environnemental primé. Fairmont est détenue par FRHI Holdings Limited, une société hôtelière mondiale de premier plan, disposant d'une centaine d'hôtels sous les marques Fairmont, Raffles et Swissôtel. La Société gère en outre des résidences privées de luxe, des résidences en propriété à part entière et des propriétés Fairmont, Raffles et Swissôtel en formule club. Pour obtenir davantage de renseignements ou effectuer une réservation, veuillez appeler le 1 800 441-1414 ou consulter [fairmont.fr](#)

Devenez un fan de Fairmont. Joignez-vous à nos groupes en ligne [everyonesanoriginal.com](#), [facebook.com/fairmonthotels](#), [twitter.com/fairmonthotels](#) et [pinterest.com/fairmonthotels/](#). Pour les possibilités de carrières, consultez la page [facebook.com/fairmontcareers](#).
